Hausfreunde

Diese Hausfreunde sind besonders süß und knusprig. Deshalb sollte man sich das Rezept auf keinen Fall entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

150 g	Mehl
150 g	Zucker
150 g	Walnüsse
2 Stk.	Eier
150 g	Rosinen
1 EL	Butter (fürs Blech)
1 Stk.	Eigelb (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die Kekse, die sich Hausfreunde nennen, zunächst den Backofen auf 220°C vorheizen. Mehl mit Zucker, Walnüssen, Eiern und Rosinen zu einem Teig kneten.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten. Aus dem Teig Rollen mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen und auf das Backblech legen. Rundherum mit dem Eigelb einpinseln.

3. Im Ofen ca. 25-30 Minuten backen, bis die Oberfläche eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat. Aus dem Ofen nehmen und die Rollen in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Hausfreunde können nach Belieben auch mit Marmelade bestrichen werden.